

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

*Dessert* adalah sebuah hidangan penutup yang biasanya disajikan ketika selesai makan malam. Secara umum hidangan penutup memiliki rasa yang manis dan menyegarkan. Dewasa ini, hidangan penutup tidak hanya disajikan pada saat selesai makan malam, namun dapat dinikmati kapan saja sebagai camilan. Salah satu hidangan penutup yang cukup terkenal adalah *panna cotta*

*Panna cotta* adalah salah satu hidangan penutup yang banyak dijumpai di restoran atau *café*. *Panna cotta* merupakan hidangan penutup yang berasal dari Italia, umumnya dibuat menggunakan krim dan susu yang dimasak bersama bahan lain seperti gelatin dan gula serta disajikan dalam keadaan dingin. *Panna cotta* terdiri dari kata *panna* dalam bahasa Italia yang berarti krim sedangkan *cotta* yang memiliki arti masak dan jika digabungkan akan menjadi krim yang dimasak (Khazanahar dkk., 2018). *Panna cotta* berupa gel yang padat, namun ketika dikonsumsi memiliki tekstur yang lembut dan *creamy*. Karakter ini dikarenakan bahan utama yang digunakan dalam pembuatan *panna cotta*, yaitu susu sapi.

Susu sapi memiliki kandungan lemak yang cukup tinggi, yaitu 3,9 g per 100 g dengan kandungan asam lemak jenuh 61,54% (USDA, 2021). Kandungan lemak tersebut membuat konsumsi susu dalam jumlah yang tinggi dipandang kurang sehat. Karena itu dibutuhkan bahan lain sebagai pengganti susu sapi, salah satu bahan yang dapat digunakan adalah *rice milk*. *Rice milk* memiliki kandungan lemak yang lebih rendah (1%) dibandingkan susu sapi (3,9%) serta memiliki harga yang lebih murah dari susu sapi. Penggunaan *rice milk* juga merupakan bentuk pemanfaatan beras yang lebih lanjut serta mudah dan murah untuk diterapkan.

*Rice milk* merupakan cairan *opaque* yang berwarna putih untuk *rice milk* yang dibuat dari beras putih, hingga merah tua untuk *rice milk* yang dibuat dari beras merah dan hitam karena kandungan antosianinnya. *Rice milk* memiliki kandungan karbohidrat yang lebih tinggi dibandingkan susu sapi. Karbohidrat merupakan salah satu zat gizi yang diperlukan oleh manusia yang berfungsi untuk menghasilkan energi bagi tubuh manusia (Siregar., 2014), sehingga *rice milk* cocok dikonsumsi sebelum olahraga. *Rice milk* memiliki rasa yang tidak dapat diterima oleh sebagian orang, sehingga perlu diolah menjadi produk turunannya, salah satunya *panna cotta rice milk*. Pemanfaatan *rice milk* saat ini umumnya sebagai minuman pengganti susu sapi akibat ada beberapa orang yang memiliki *lactose intolerance*. *Rice milk* juga memiliki kandungan energi yang lebih rendah (42 Kal/100 mL) dibandingkan susu sapi (66 Kal/100 mL) sehingga dapat menjadi opsi bagi mereka yang ingin menurunkan berat badan.

Salah satu bahan yang menentukan karakteristik *panna cotta* adalah gula yang digunakan. Gula memiliki fungsi utama sebagai pemanis pada *panna cotta* sehingga rasanya menjadi lebih enak. Gula juga berpengaruh terhadap tekstur *panna cotta*. Gula dapat menstabilkan struktur *triple helix* dari gelatin, sehingga kekuatan gel meningkat. Karena itu penambahan gula dapat meningkatkan kekokohan gel gelatin, hingga titik tertentu. Penambahan gula dalam jumlah terlalu tinggi akan memiliki efek yang berkebalikan, karena semakin meningkatnya konsentrasi gula akan menyebabkan peran gelatin sebagai bahan pembentuk gel terganggu karena adanya kompetisi pengikatan air antara gelatin dan gula (Handani dkk., 2016). Dalam penelitian ini digunakan gula dengan jenis glukosa. Glukosa merupakan monosakarida yang sering digunakan dalam industri pangan sebagai pemanis. Glukosa umumnya dijual dalam bentuk sirup yang mengandung glukosa, fruktosa, dan sebagian kecil polimer glukosa.

Glukosa memiliki beberapa kelebihan dibandingkan dengan gula pasir (sukrosa), antara lain kelarutannya yang lebih tinggi sehingga mempermudah proses pencampuran, serta, tidak seperti sukrosa, glukosa tidak membentuk kristal, sehingga tidak dapat menyebabkan tekstur produk yang keras atau berpasir akibat pembentukan kristal (Richana dkk., 2009).

Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi glukosa terhadap karakteristik *panna cotta rice milk* baik karakteristik fisikokimia maupun karakteristik organoleptik. Adapun konsentrasi glukosa yang digunakan adalah 5%, 10%, 15%, 20%, 25% b/v

### **1.2. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi glukosa terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *panna cotta rice milk*
2. Berapa konsentrasi glukosa yang menghasilkan *panna cotta rice milk* dengan sifat organoleptik terbaik

### **1.3. Tujuan**

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi glukosa terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *panna cotta rice milk*
2. Mengetahui konsentrasi glukosa yang menghasilkan *panna cotta rice milk* dengan sifat organoleptik terbaik